

# Foreign Extra Stout z łuską kakaowca i śliwkami suszonymi

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.8 kg (75.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Łuska kakaowca	1000 g	Zacieranie	60 min

Dodatek smakowy	Kompot ze śliwek suszonych	1000 g	Gotowanie	15 min
-----------------	----------------------------	--------	-----------	--------

### Notatki

- - Łuska kakaowca gotowana przed zacieraniem w 3 litrach wody przez 15 minut. Dodana do zacieru.  
*17 lut 2016, 22:36*